Tempering (Atemperar)

Término

Término

Tempering

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

The process of melting and cooling chocolate to specific temperatures in order to prepare it for dipping, coating, or molding.

Fuente / Autor (del término)

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

<http://www.thebakerynetwork.com/glossary>

Contexto del término

The two main types of chocolate used are Bakers/compound chocolate. which does not require tempering or, for a better flavour and finish, Couverture chocolate, which needs to be tempered before use.

Fuente / Autor (del contexto)

Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds.

<https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/HospitalityAndCatering/ProAct>

Español

Equivalente en español

Atemperar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

Temperar

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Derretir el chocolate a cierta temperatura para obtener un acabado brillante.

Fuente / Autor (del término en español)

Atemperar. Mami Recetas. Recuperado 10 de enero de 2021 de

<https://www.mamirecetas.com/glosario/atemperar>

Contexto del término en español

Atemperar chocolate, aunque para algunos es un “mundo”, resulta una técnica realmente sencilla, solo hay que seguir unas pautas muy estrictas en lo que a “temperatura” se refiere. Pero os aseguro que cualquier inexperto puede hacerlo (..)

Fuente / Autor (del contexto en español)

Cioccia, E. (2016, 11 noviembre). Como atemperar chocolate y elaborar decoraciones.

Bavette. <https://www.bavette.es/chocolate-2/6918-como-atemperar-chocolate/>